



Newsletter

November 2016



Liebe Leserinnen und Leser,

Es scheint, als hätten sie eben erst mit ihrer Ausbildung begonnen. Tatsächlich haben die „Neuen“ vom letzten Jahr bereits erfolgreich ihre Zwischenprüfungen abgelegt, und ihre Vorgängerinnen streben sogar schon auf die Abschlussprüfung zu. Auch die „neuen Neuen“ gehören inzwischen ganz selbstverständlich in ihre jeweiligen Küchenteams.

So flüchtig die Zeit erscheinen mag, so viel passiert beinahe unbemerkt in den drei Jahren, die wir mit unseren Auszubildenden verbringen! Wie gravierend die Entwicklungsverläufe manchmal sein können, wird erst sichtbar, wenn man sich Zeit und Muße nimmt, ihnen nachzuspüren. Im normalen Arbeitstag ist dafür keine Zeit. Doch in unseren Visionen-Workshops halten wir die Zeit immer mal wieder an und ermutigen die jungen Menschen, persönliche Veränderungen wahrzunehmen und zu würdigen. Um solche Erkenntnisse herauszukitzeln, nutzen wir die Methoden des Kreativen Schreibens.

In dieser Ausgabe setzen wir ein Spotlight auf die Entdeckungen, die unsere Auszubildenden des Jahrgangs 2014 schreibend gemacht haben - wir finden, sie sprechen für sich selbst. Für alle, die an der Ausbildung beteiligt sind, ist es immer wieder eine schöne Erfahrung, Entwicklungsprozesse zu begleiten.

Jutta Michaud

IN DIESER AUSGABE

- Editorial
- Superleistungen bei den Zwischenprüfungen
- Die nächste Auszubildenden-Generation ist am Start
- Kleine Wunder dauern länger – aber sie geschehen
- Ausflüge ins „echte Leben“
- „Dort geht es völlig anders zu“ - Wenn einer eine Reise tut
- Küchenwechsel und neue Mitarbeiter
- Was noch

SUPERLEISTUNGEN BEI DEN ZWISCHENPRÜFUNGEN!

Ende September mussten die Auszubildenden des Jahrgangs 2015 unter Beweis stellen, was sie im zurückliegenden Jahr gelernt haben: die Zwischenprüfungen standen an.

In den Küchen, bei Frau Schmithals in der Förderschule und auch in den Einzelstunden, die im Rahmen des Visionen-Projektes in Anspruch genommen werden können, war die Prüfung nach den Sommerferien das beherrschende Thema. Die Übungsstunden waren heiß begehrt. Es wurde gekocht, beschrieben und schriftlich ausformuliert. Fachbegriffe wurden definiert, Dressingrezepte rezitiert und immer wieder wurde der „Ernstfall“ mit den sogenannten „Warenkörben“ geübt.

Für alle, denen der Begriff „Warenkorb“ nicht geläufig ist: In den Zwischenprüfungen erhalten die Auszubildenden eine Liste mit Lebensmitteln, von denen einige verwendet werden müssen, andere verwendet werden können. Anhand dieser Komponenten müssen die Auszubildenden erkennen, welche Gerichte sie mit dem Inhalt ihres Warenkorbes zubereiten können. Die „Kann-Artikel“ sind in der Regel Zutaten für Alternativrezepte. Zusätzlich gibt es Fragen, mit denen die Warenkunde-Kenntnisse unter Beweis gestellt werden müssen.

Der Lernaufwand hat sich gelohnt. Alle Prüfungsergebnisse lagen deutlich über dem Durchschnitt der zurückliegenden Jahre! Herzlichen Glückwunsch!

DIE NÄCHSTE AUSZUBILDENDEN- GENERATION AM START!

In unseren Ausbildungsbetrieben ist es voller geworden. 18 Auszubildende, darunter zwei Servicekräfte, vier Fachpraktiker und eine künftige Konditorin, haben Anfang September mit ihrer Ausbildung begonnen. Die ersten 60 Tage liegen bereits hinter uns und langsam kehrt Routine ein.



Angefangen hat die Ausbildungszeit bei *ubs* mit der obligatorischen Einführungswoche. Die Auszubildenden lernten die unterschiedlichen Ausbildungsküchen kennen, erhielten eine Sicherheits- und Hygieneschulung, beschäftigten sich im ersten Visionen-Workshop mit den Wünschen und Hoffnungen, die mit dieser Ausbildung verbunden sind und besuchten am letzten Tag einen Demeter-Bauernhof im brandenburgischen Brodowin.



Dort erhielten die zukünftigen Gastronomiekräfte einen kleinen Einblick in die Produktionsbedingungen von Bioprodukten. Den meisten war es neu, in welchem Ausmaß artgerechte Tierhaltung und humaner Umgang mit Nutztieren von der Bereitschaft der Konsumenten abhängt, mehr Geld für ein Ei oder einen Liter Milch zu bezahlen. Milchkühen auf einem Demeterhof geht es vergleichsweise gut, dennoch werden die weiblichen Kälber schon nach einer Woche von ihren Müttern getrennt und dürfen sie nur noch zum Säugen in der „Kinderstation“ treffen.

Männliche Kälber werden sofort an einen Mastbetrieb verkauft. Ähnlich wie bei den Hühnern, bei denen das Geschlecht auch gleich nach der Geburt über die Länge des Lebens entscheidet, wäre auch bei den Kühen ein längerer Lebenszyklus möglich, wenn nicht im Sinne der Massenproduktion schon nach Verwertungskriterien gezüchtet würde...



Nach dem Wochenende begann der viel zitierte „Ernst des Lebens“. Für einige Auszubildende ist es auch nach den ersten 60 Tagen noch immer eine ziemliche Herausforderung, jeden Tag pünktlich am Arbeitsplatz zu erscheinen und einen langen Arbeitstag durchzustehen. Manch ein Azubi benötigt eine Weile, um mit den Anforderungen des Berufslebens zurecht zu kommen. Dabei werden sie bei *ubs* engmaschig unterstützt. Neben den Ausbildern stehen ihnen ihre Ausbildungsbetreuerinnen, die Visionen-Ausbildungscoaches, unsere Förderlehrerin Frau Schmithals sowie die Geschäftsführung zur Verfügung, um



Lösungen zum Abbau von Hürden zu finden, die sich vor den Jugendlichen auftürmen. Es ist Geduld erforderlich, bis neue Verhaltensweisen eingeübt sind und sich verfestigt haben. Regeln akzeptieren und einhalten, Umgangsformen an den zu Tag legen, die man für sich selbst wünscht, Verantwortung übernehmen – all das gilt es zu trainieren.

Mit Stolz und Freude blicken wir auf die Auszubildenden des dritten Lehrjahres. Auch sie hatten ihre Anlaufschwierigkeiten. Inzwischen übernehmen sie in den Küchen die Verantwortung für eigene Arbeitsbereiche, fordern freiwillig zusätzliche Übungszeiten zur Prüfungsvorbereitung ein und ereifern sich über die Unzulänglichkeiten der nächsten Generation. Spätestens, wenn solche Beschwerden kommen, wissen wir: Sie sind angekommen!

KLEINE WUNDER DAUERN LÄNGER – ABER SIE GESCHEHEN

„Müssen wir das wirklich machen? Und wann dürfen wir nach Hause gehen? Können wir mal eine Pause machen?“ Solche und ähnliche Sätze hörten wir Visionen-Coaches häufig in den ersten Workshops mit unserem Ausbildungsjahrgang 2014. Die Konzentration reichte bei den meisten nicht einmal für eine Trickfilmlänge, es wurde wild durcheinandergeredet und mit der Aufforderung, über schöne Momente der zurückliegenden Woche zu erinnern, konnte kaum jemand etwas anfassen.

Visionen-Workshop im Oktober 2016 mit der gleichen Gruppe: ein völlig anderes Bild! Mucksmäuschenstill ist es im Raum. Konzentriert sitzen sie über ihre Hefte gebeugt und notieren, was sich für sie während der zurückliegenden zweieinhalb Jahre verändert hat. Was sie während der Ausbildung gelernt haben, was ihre Stärken am Arbeitsplatz und im Team sind, in welchen Bereichen sie noch besser werden möchten, bis zum Prüfungstermin.

Die Ruhe hat nur bedingt damit zu tun, dass sie sich zuvor beim Trampolinspringen ausgetobt haben. Sie sind erwachsener geworden, reifer, selbstbewusster. Für uns Ausbildungscoaches wird das Ausmaß der Verwandlung am deutlichsten, wenn wir uns das Bild eines jungen Mannes vor Augen rufen: Beim Einstiegsworkshop 2014 saß er uns mit tief ins Gesicht gezogenem Käppi gegenüber und wollte weder seine Jacke ausziehen, noch den Rucksack abnehmen. Es schien, als wolle er gleich davonlaufen. Doch er blieb. In seiner Ausbildungsküche hat er seine Arbeit so gut im Griff, dass er manchmal sogar die Nachfolgeneration unterweisen darf. „Er weiß einfach, was zu tun ist“ sagen seine Chefs.

Wir lassen die Auszubildenden über ihre persönliche Entwicklung „schreibdenken“. Tabellarisch stellen sie Sätze gegenüber, die beschreiben, wer sie waren und wer sie nun sind. Von den Ergebnissen sind wir beeindruckt, berührt und erfreut, denn sie zeigen, dass alle am Ende der Ausbildung mehr mitgenommen haben, als nur reines Fachwissen. Aussagen wie die folgenden wurden in diesem Workshop zu Papier gebracht:

„Ich war ein Junge, der Stress gesucht hat. Ich bin ein Junge, der jetzt versteht, dass man sprechend Probleme lösen kann und Hilfe annimmt.“

„Ich war ein zickiges Mädchen, das nie zuhören wollte. Ich bin eine Frau, die andere Meinungen anhört und überdenkt.“

„Ich war ein Junge, der schlechten Umgang hatte und sich mies benommen hat. Ich bin ein Junge, der sich verändert hat und mehr aus seinem Leben machen möchte.“

„Ich war ein Mädchen, das viel Bestätigung brauchte. Ich bin eine Frau, die selbstbewusst geworden ist, mit beiden Füßen auf dem Boden steht und nicht mehr so leicht umgepusht werden kann.“

„Ich war ein Junge, der schüchtern war und nicht mit Stress umgehen konnte. Ich bin ein Junge, der jetzt offen ist und mit Stress umgehen kann.“

Und wie sieht es mit der Wahrnehmung von schönen Momenten aus?

Wir bitten die Jugendlichen ein Gruppencluster zu erstellen. In der Mitte steht in einem rechteckigen Kasten „schöne Momente“, auf Zuruf gruppieren sie drum herum Kreise mit jeweils einem Begriff, der eine Assoziation zum Thema ist. Es sprudelt so lebhaft aus ihnen heraus, dass Mitschreiben schwerfällt. Die Begriffe fallen im Stakkato. Ein Wort wird durch das nächste ergänzt, es wird gelacht und kleine Erinnerungen werden angerissen: „weißt Du noch als...“

Toll: Vor zwei Jahren konnte einer Woche kein schöner Moment abgewonnen werden, jetzt findet sogar eine lustige Zigarettenpause mit den Kollegen Erwähnung! Und noch besser: Selbst Augenblicke, in denen es Ärger vom Chef gab, bekommen im Nachhinein ein positives Label, ganz einfach nur deshalb, weil der auslösende Fehler nie wieder gemacht wurde! Über die Erinnerung kann inzwischen herzlich gelacht werden.

Junge Menschen, die vor zweieinhalb Jahren zum Schreiben überredet werden mussten, sind jetzt begeistert von der Idee, ein Buch über ihre Erfahrungen zusammenzustellen. Ein ordentlich gedrucktes Buch, nur für sie. Vielleicht auch als Geschenk für ihre Verwandten.

Da muss man doch an Wunder glauben, oder?

AUSFLÜGE INS ECHELEBEN

In allen *ubs*-Küchen wird kräftig gearbeitet, andernfalls wäre es wohl kaum möglich, täglich 2.500 Essen für Kita-, Hortkinder, Kochschul- und Mensagäste zu kochen. Und dennoch ist es bei *ubs* anders, als in rein kommerziell arbeitenden Betrieben. Die Arbeitszeiten sind überschaubar und kalkulierbar, anders als in Restaurants, deren Betrieb erst in den Abend-

stunden richtig ins Laufen kommt. Angesichts von Stress und Hektik, ist dort auch der Umgangston in der Regel nicht von pädagogischen Erwägungen geprägt.

Wie sich das anfühlt, können unsere Auszubildenden im Rahmen von Praktika erleben. Die Ausflüge in die Praxis sind eine ausgezeichnete Möglichkeit, um eine Verbindung zu potenziellen Arbeitgebern herzustellen. Unsere Ausbildungsbetreuerinnen haben vielfältige Kontakte geknüpft, sodass die Auszubildenden Einsatzorte finden können, die ihren Fähigkeiten und Fertigkeiten entsprechen. Manchmal kommen sie aber auch selbst mit Vorschlägen auf ihre Betreuerinnen zu, wie Feyza, die den Sommer in einem Restaurant im Umland verbrachte und mit einem tollen Berichtsheft zurückkehrte.

Mostafa und Maurice kochten gerade im Restaurant Mar y Sol am Savignyplatz, Konditorin Samah backt in der Konditorei Mister Minsch in der Yorkstraße. Fachkraft Patrick steht in den Startlöchern, um seine Fertigkeiten im Museumscafé des Martin-Gropius-Baus unter Beweis zu stellen.

Wie immer wartet das *ubs*-Team gespannt auf die Erfahrungsberichte der jungen „Zugvögel.“

„DORT GEHT ES VÖLLIG ANDERS ZU“

Wenn einer eine Reise tut...

Nach Cem und Adrian, die im Frühjahr mit der Schule in Straßburg waren, haben nun Saleh und Ferhad vom 17. September bis 8. Oktober an einem Frankreichprogramm teilgenommen. Sie erlebten eine spannende Zeit, von der uns **Ferhad** hier berichtet:



Am 17. September sind wir zunächst von Tegel über Amsterdam nach Bordeaux geflogen. Dort wurden wir von einem Bus abgeholt, der uns in den kleinen Ort Arcachon brachte, der ca. 60 Ki-



etwas gesagt wurde, antworteten sie nur mit „oui Chef“, also „ja Chef“. In der Küche herrscht der totale Respekt. Die Ausbildung ist dort überhaupt ganz anders. Morgens lernen die Köche fünf Stunden in der Schule, anschließend haben sie Dienst in dem Restaurant, das zum Internat gehört. Sie haben richtig lange Arbeitszeiten. Mich hat besonders ein fünfzehnjähriger Junge fasziniert. Er hieß Timothy und war bei der Arbeit extrem schnell, obwohl er noch so jung war.



lometer von Bordeaux entfernt an der Küste liegt. Dort waren wir für zwei Tage in einer Jugendherberge untergebracht. Wir haben die Stadt erkundet, an einer Weinverkostung teilgenommen und in Restaurants verschiedene Spezialitäten ausprobiert. Arcachon ist berühmt für seine Austernzucht, also haben wir natürlich Austern probiert. Ich fand sie ziemlich ekelig. Gut geschmeckt hat mir dagegen der Kaviar, den wir auch probieren durften, aber am allerbesten war die Stopfleber. Die hat unglaublich gut geschmeckt, für mich war Stopfleber die beste Entdeckung dieser Reise!



Am fünften Tag wurden wir aufgeteilt: jeweils zwei Köche und eine Servicekraft wurden zum Praktikum in ein Hotel geschickt. Ich wurde mit meinen Kollegen in ein kleines Dorf gebracht, das 70 Km entfernt war. Dort war niemand auf uns vorbereitet, wir hatten das Gefühl, die wussten nicht einmal, dass wir kommen. Auch die Zimmer waren ganz schlimm, total verschimmelt. Nachdem wir uns beschwert hatten, wurde ich zusammen mit einer Servicekraft an ein anderes Hotel vermittelt. Es lag in Cénac, einem kleinen Ort, ca. 20 Km von dem entfernt, in dem Saleh war.

Mein Hotel hieß „Le Perigord“, was „schwarzer Trüffel“ bedeutet. Es hat mir dort sehr gut gefallen, obwohl es eine echte Herausforderung war. In der Küche wurde nämlich nur französisch gesprochen und ich kannte nur die Begriffe, die wir auch in der Küche verwenden. Aber es ging irgendwie, vieles lief mit Handzeichen oder auf Sachen zeigen. Deutsch sprachen dort nur der Hotelleiter und seine Frau, aber die waren nie in der Küche.

Drei Tage später sind wir nach Bergerac gefahren, wo wir in einem Internat für Köche, Gastronomie- und Einzelhandelskaufleute gewohnt haben. Die Zimmer waren einfach eingerichtet, mit Bett Stuhl und Schrank, aber okay.

Ich habe einen sehr netten Kollegen kennengelernt, Karim aus Toulouse. Wir haben uns angefreundet, obwohl wir uns auch nicht richtig verständigen konnten – Karim sprach französisch und arabisch, er stammt aus Marokko. In Syrien spricht man allerdings ein anderes Arabisch, nur manche Worte sind gleich oder ähnlich. Und trotzdem hat es gut geklappt. Karim hat seine freien Tage so gelegt, dass wir zusammen etwas unternehmen konnten. Er hat mich zu seiner Familie nach Toulouse mitgenommen und mir viel von seiner Stadt gezeigt. Und obwohl es schwer war, sich

An einem Tag haben wir dort mit den Auszubildenden gekocht und es war spannend zu sehen, wie anders es ist. Die Internatschüler tun mir total leid, denn es geht dort sehr streng zu. Wenn die Chefköchin etwas gesagt hat, sind sie wie die Soldaten gesprungen. Es gab keine Diskussionen, sondern jedes Mal, wenn



Den letzten Tag verbrachten wir in Bordeaux, wo wir einen Tag Freizeit hatten. Ich fand die Stadt extrem schön. Toulouse ist auch schön, aber Bordeaux hat mir noch besser gefallen.

Am Ende seines Praktikums wurde Ferhad übrigens angeboten, nach der Abschlussprüfung als fest angestellter Koch zurück nach Cénac zu kommen.

Er überlegt noch...

KÜCHENWECHSEL UND NEUE MITARBEITER

Ausbildungskoch Sven Krohn hat vom Kladower Damm in die Küche des Pestalozzi-Fröbel-Hauses gewechselt. Damit ist unser PFH-Team wieder komplett.

William Echevarria, der im Sommer bei *ubs* seine Ausbildung abgeschlossen hat, wurde als fester Koch in der Küche am Kladower Damm eingestellt.

Ein herzliches Willkommen gilt auch den Neuzugängen im Fahrerteam:

Mariola Nikitiuk hat die Essenslieferungen für die Kunden der Küche am Kladower Damm übernommen. Thomas Braune übernimmt die Lieferungen für die Küche in der Bernhard-Lichtenberg-Kita und Frank Vogel ergänzt das Lieferteam des PFH.

WAS NOCH?

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche Adventszeit, beglückende Feiertage und einen guten Start in ein gesundes Jahr 2017!

richtig zu unterhalten, haben wir uns super verstanden, das war sehr schön. Überhaupt waren die Menschen in Frankreich alle sehr freundlich. Karim wird mich bald in Berlin besuchen, wir sind jetzt auf Facebook in Kontakt. Dass wir uns kennengelernt haben, gehört zu meinen schönsten Erfahrungen dieser Reise. Sehr schön war es auch, als ich an einem Tag für das Personal Königsberger Klopse gekocht habe und es allen geschmeckt hat.



Bei der Einstimmung auf die „leckere Jahreszeit“ hilft unser Konditoreiteam.



Am 6. Oktober ging es dann wieder zurück ins Internat, wo wir uns alle wiedertrafen. Das war auch schön, denn vor der Reise kannte ich die Meisten nicht. Es waren Berufsschüler aus anderen Klassen und Turni – jetzt ist es ein tolles Gefühl, in der Schule auch Leute zu kennen, die nicht in meiner Klasse sind.



Ab sofort können im Café Palladin wieder **Weihnachtsplätzchen, Stollen und Torten** bestellt werden.



TIPP: IM JANUAR MIT FREUNDEN ESSEN GEHEN

Am besten jetzt schon vormerken lassen: Im Januar wird es wieder **Gäste-Essen** geben! David und Vivien bereiten sich auf ihre Abschlussprüfung vor und Sie, liebe Leser, profitieren. Für nur 39,90€ erhalten sie ein Dreigangmenü mit leckeren Weinen. An folgenden Tagen gibt es noch freie Plätze für eine begrenzte Anzahl von Gästen:

5. Januar (6 Personen)

12. Januar (12 Personen)

17. Januar (12 Personen)

Ihre Reservierung nimmt das Kochschul-Team unter der folgenden Telefonnummer entgegen: 030-66 64 54 20.
Wir wünschen guten Appetit!

Impressum

© ubs e.V. – umwelt, bildung, sozialarbeit | Pallasstr.10/11
10781 Berlin | Tel. 030/873 69 93 | Fax 030/814 63 788

www.ubs-ev.de | newsletter@ubs-ev.de.

Vereinsvorstand: Brigitte Keller, Carsten Fingberg, Petra Bunte-Haug

Geschäftsführung: Petra Bunte-Haug, Carsten Fingberg
Amtsgericht Charlottenburg Vereinsregister 8513

Steuernummer 27/679/50732

Der Nachdruck oder die Übernahme einzelner Meldungen ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung gestattet. Alle Rechte vorbehalten.

Diesen Newsletter erhalten Sie aufgrund einer Anforderung an www.ubs-ev.de. Wenn Sie den Newsletter nicht bestellt haben, so bitten wir das zu entschuldigen. Sollten Sie einen Versand in Zukunft nicht mehr wünschen, senden Sie uns bitte eine E-Mail an newsletter@ubs-ev.de.

Sie werden dann aus unserem Verteiler gelöscht.

Fotonachweis: Falls nicht anders angegeben ubs-ev

Text: Jutta Michaud,

Layout und Programmierung: www.photopolis.de /
www.allesdesign.de

Weitere Informationen finden Sie auf www.ubs-ev.de

Anmerkungen, Verbesserungswünsche und Feedback zu dieser Ausgabe unserer Newsletter sind herzlich willkommen unter newsletter@ubs-ev.de

Jetzt helfen!

Unterstützen Sie unsere Jugendarbeit mit einer Spende:

Bank für Sozialwirtschaft

Bankleitzahl: 10020500

Kontonummer: 3367500

IBAN: DE33100205000003367500

BIC: BFSWDE33BER